

СД-22. ПРОЕКТИРОВАНИЕ КОЛБАСНОГО ЦЕХА МОЩНОСТЬЮ 3 Т В СМЕНУ

Н. В. Усков

Северо-Казахстанский государственный университет им. М. Козыбаева,
150000, Казахстан, Петропавловск, ул. Пушкина, 86

E-mail: uskov.nikolaj@inbox.ru

Цель работы – спроектировать колбасный цех мощностью 3 т в смену.

Задачи:

- подготовить технико-экономическое обоснование проекта;
- подобрать ассортимент колбасных изделий для проектируемого цеха [1];
- произвести технологические расчеты мясного сырья, специй [2];
- рассчитать оборудование и подобрать количество рабочей силы;
- дать описание архитектурно-строительной части;
- представить основы техники безопасности в колбасном цехе;
- произвести экономические расчеты колбасного производства [3].



Библиографические ссылки

1. Павловский П. Е. Биохимия мяса и мясопродуктов. М. : Пищепромиздат, 1963. 324 с.
2. Журавская Н. К., Алехина Л. Т., Отряшенкова Л. М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. М. : Агропромиздат, 1985. 296 с.
3. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. Новосибирск, 1999. 448 с.